

Cocina rápida y fácil

y cómoda. Se trara de platos rápidos que se comen sin formalismos en un santiamén. Son ideales para grandes aperitivis familiares y algunas recetas también pueden utilizarse para fiestas, doblando las cantidades; resultan perfectas para gente joven con apetitos insaciables.

Pisto picante con tortitas de pan pita

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 10 minutos Para 2 tazas



2 cacharadas de aceite 1 ceballo picoda 2 diemes de ajo machacados 2 geindillas rajas carrodas 1 lara de 425 g de romate rritiorado

2 pensentos certados
2 eucharadas de ziono de
limón
1/1 taza de perejil picado
3 panecillos de pan pila
1/4 taza de crema agras

 Precaliente el horno a 180°C. Ponga el aceite a dalentar en un cazo y añada la cebolla, los ajos y las guindillas. Remueva a fuego medio durante 2 minutos o

hasta que se dore la cebolla.

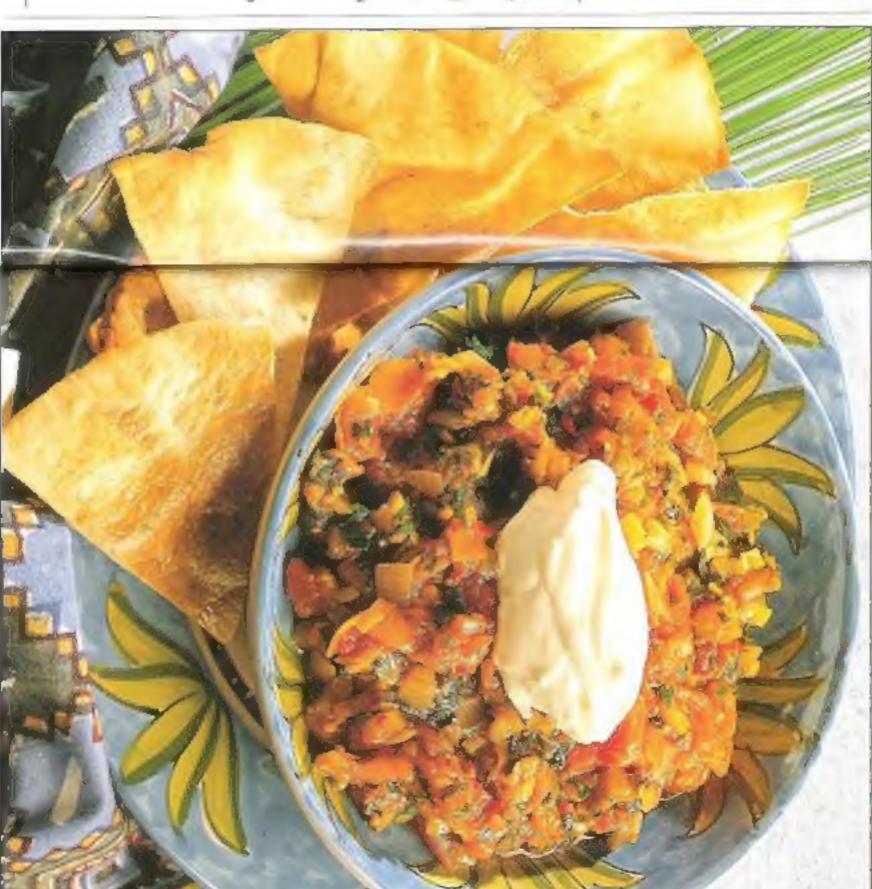
2. Agregue el romare, los pimientos y el zumo de limón y llévelo a ebullición. Baje el fuego y déjelo hervir durante 5 maturos o hasta que se evapore el líquido y espese, Espolvorce el perejul y remuova.

3. Corte el man pun en dos y remuova.

 Corte el pan pita en dos y forme 8 criángulos con cada mitad. Colóquelos en la placa del horno y dorelos durante 10 minutos hasta durante 10 minutos hasta que estén crujientes.
 Con una cuchara, abra

4. Con una cuchara, abra un hueco en el centro del bol y llénelo con crema agria. Sirvalo cabente o trío para untar las tortitas de pita.

Nota: Utilice pimientos rojos asados en conserva. Para prepararles usted mismo, aselos en el horno hasta que esten blandos, déjelos enfriar y pélelos.



Pisto picante con tertitas de par pua

10



picantes Alas de pollo

Para 4 personas Ттетро де соссоот: Trempo de preparación: 45 mmucos S DIRINITOS



2 carcharadas de mostaza 'h taza de saksa de tomate CHINCHES

L'encharada de salsa Wordestersbire

2 carcharadinas de oregano criballa picada fina

2 dientes de ajo muchaçados 12 alas de pollo

cuando y rocielo con la que esten ben doradas. Dé durante 45 minutos o hasta pollo y remueza basta que oregano, la cebolla y los horro grande inezcle la Salsa. ayos. Coloque las alas de salsa de romate, la mostava quedes bies cubierus. Precaliente el horno a 210°C. En una fuente de a vnešta al pollo de vez en la saka Worcestershire, el 2, Métalas en el homo

deberá dejarlos cocer más hempo. Variation: También puede



Samosas crujientes

Para 16 unidades tiempo de coccions Пентро де ртерагасіби: 4 annutos por unidad 20 minuros



2 lámmas de nussa aceste para freir de bojaldre

Relleno

2 encharaditas de curry 2 dientes de ajo machacador espected or exert, I madeona mediana sallada 200 g de carne de cerdo y de en polico congeledados, bien escurridos ternero prindus

2 cucharadas de salsa de

tamarrado

ajos, el cuery en polvo y la homa, los guisantes, los hojaídre en cuarro candraen un bol pequeño, mezele Preparación del relieno: dos triangulos, dos, y cada uno de ellos en la carne picada, la zana-L. Corte las láminas de

> Presione los bordes para sarién honda y fria las Galiente el a grangulos mas pequenos. salga el relleno formando y enróllela para que no se bordes de la masa con agua los manguios. Unre los lsu de tamarindo. Caliente el acette en una Reparts bien el relleno en

283 con todas las samosas. Accappatelas con un bol de salsa picante, Repita la misma operación con una rasera. Colóquelas dentro. Saquelas de la hasta que esten doradas, samosas en randas pequeñas a fuego medio-alto durante 4 minutos o mantenerius calientes. sanén con unas pintas o aceite y tópelas para ona bandeja con papel cocina para que escurran

las cubra bien. abundante acette para que Nota: Fria las samosas en

pastelillos de pulpa de numarindo en bolsas de plástico, que se disuelven en agua caliente, y luego se escurren bien. El zumo de limón es un buen sustituto de esta salsa. en una tienda de productos asiaticos, Lambien se venden tiette un sabor ácido. Si Coxsejo La salsa de tamarindo no la chettentia, prache

Alas de podo piantes (arriba) y sanosas consentes

Gambas rebozadas con sésamo y salsa picante a la menta

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 2 minutos por tanda Para 4 personas



l kg (ums 24) de gambas grandes crudas 1/4 tata de barina l hiero poco batido 1/4 tata de pan rallado 1/4 tata de sesamo aceite para freir

Salsa picaure a la menta 1 taza de menta fresca 112 taza de chutury de fotas 2 encharadas de zumo de limón

 Pele las gambas hasta la mitad, sin llegar a la cola.

> Practique un pequeño corte por la parte dorsal, quite el intestino y aplánelas un

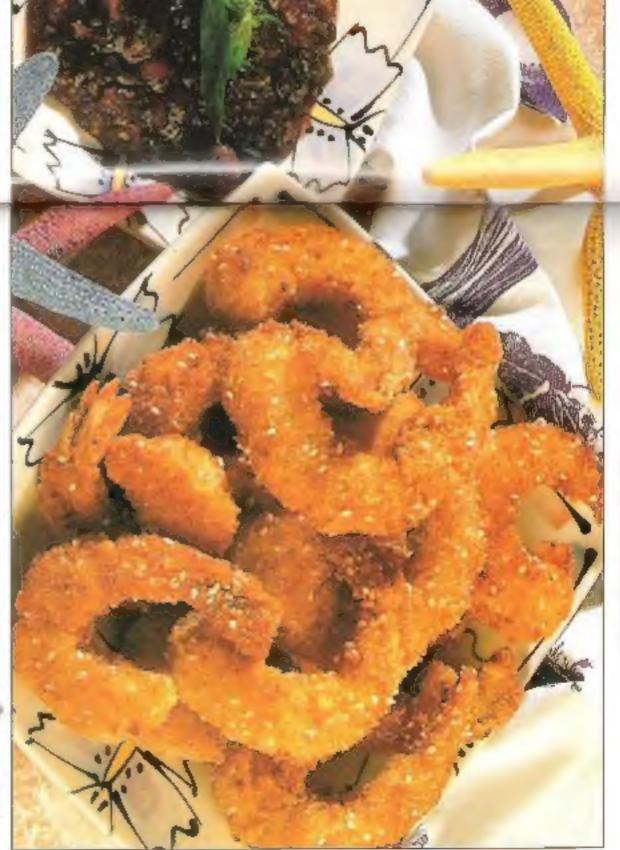
poco.

2. Enharinelas sacudiendo la huma sobrante. Rebocelas en el huevo batido y luego en el pan rallado mezclado con el sesamo.

3. Caliente el aceire en una sarcén y eche las gambas con cuidado, Frialas a fuego medio-alto durante 2 minutos o hasta que se doren. Sáquelas de la sartén con unas pinzas o con una rasera y escurralas sobre papel de cocina.

4. Preparación de la saka

4. Preparación de la salsa picante: mezele la menta, el chutney y el zumo de limón eco la batidora durante unos 15 segundos. Sirva esta salsa para ir untando las gambas.



Carribas rebogadas con susamo y salea picante a la munta



Pela las gambias hasta la mitad sin llegar a la cola y quiteles el intestino. Aplimelas un poco.



Rebacelas con el buena y al pan rallado merclado con el sesamo.



Pris las gambas en abandante acrite caliente durante 2 minutos basta que se dosen.



Prepare la salsa picante mezciando la menta, el chutney y el cumo de lipron con la batidora.



ternera con saisa de cacahuetes Brochetas de

Para 4 personas Гленфо де реграгасібні rembo de coccion: 12 пиникоз Somming Cl

rodo a luego medio.



I cucharada de salsa de soja 500) g de came de ternera l'excharada de med i que harada de acerte

The said of manifest Salsa de cacabactes

2 cuchanalitas de suisa 'h taça de agua l cucharada de salsa de soja de guiradella dielec de cacabacte

coloque las brochetas y con un poco de aceite, eliminando la grasa y los rociándolas con el aceite de acrete. Aselas a fuego medio salsa de soja en un bol vez en cuando. Savalas durante 12 manutos. úntelas con la exercia de Ea um plancha o parnilla Mezele el aceste, la miel y la linas. Pinche los trozos de nervios, y córiela en uras I. Limpse in carne, pequeno. carne en ocho brochetas.

opening

minutos hasta que se doren.

de queso feta Triangulos

Para 8 madades Troubo de preparacion, tentage of cottage 20 manutos 25 minutes



6 (300 g) bojas de aceiga I cebollo pequena presda 2 encharaditas de aceste " saya de que sa cheddar granders

2 lancieras de masa 2 branes peco bandes, per 140 g de queso feta. de bojaldre separado Grant Butter

1. Precaliente el homo a 210°C. Engrase dos placas

calientes con la salsa de

cacabuetes,

de cacabuetes; en un cazo. de guandilla y calientelo de soja, el agua y la salsa ponga la manteca, la salsa Preparación de la salsa hasta que se dore. horno con mantequilla

rehogue la cebolla a fuego medio durante 3 minutos fundida o aceite. Caliente el aceste en tina sartén y Coloquela en un bol lóquelas en la sarién y iga y trochelas, das, moviendo la sartén

Pintelos can el otro huevo y relieno y doble la pasta 5 agregueias al bol con los 540 his hojas no se peguen. E segundos hasta que se borno, Deje hornear 25 colóquelos en las plaças del formantio mangulos. a menudo y removiendo finalas rapadas durante 30 hojaldre en coarro quesos; mezele bien. Añada con onthe sector setto non ablanden. Frailas en dos grande. Lave las hojas de urpidas bien. Cortelas y acelgas y apriete para Forme puñados pequeños quelas y dejelas cofriar. Corre las láminas de huevo y remucea,

Constgo Si las brochetas son de bambú, sumérjalas en antes de usarias, de este modo, evitará que se agua durante 30 minutos quemen.

APERITINGS Y EXTRANTES

primavera Rollitos de

Trempo de cocción: Тієтро де ргератегот: Para 8 unidades 10 minutos 25 minutos



2 zanábortas pogueinas 200 g de carres de cerdo I cuchirada de acene preada

60 g de col china en tiras 60 g de brotes de judius 2 celialietus picadas I pintiento rejo cortado en ratiodas

2 dientes de ajo machacados

foras finas

A lancinus de pusta para l'aucharadita de jengibra fresco vallado rollitos de primavera

sitist de soja para acompostar aceite para from

cerdo picada. Friala a fuego sartén y añada la carne de L Caliente el aceite en una

> una rasera y déjela enfriar evaporado casi todo el hasta que se dore y se haya medio durante 5 minutos líquido. Saque la carne con

2 minuros basta que se en la sarren y friala durante grande y mezcle con las manos, Coloque la mezcia ajo y el jengibre en un bol 2. Coloque las verduras, el

3. Coloque las liminas de con la carne en un bol. ablanden los ingredientes. Mezele bien las verduras diagonal sobre la superficie pasta una por una en

cerennas a usted y luego los de trabajo. Vierra unos 60 g rolligos. operación con todos los se peguen. Repita la misma Doble las puntas más de relleno encima de la puntas con agua para que lados. Humedezca lus pasta transversalmente

sarren y fria los rollitos a 4. Caliente el aceste en una

acompañados con salsa de de cocina. Sirvalos calientes rasera y coloquelos en una bego medio-alto durante con unus pinzas o una vez, Sáquelos de la sarren Frid uno o dos rollitos cada 1 o 2 minuros basca que se bandeja cubierra con papel doren y esten crujientes.

primavera en establecivez descongelados de pasta para rollitos de guardelos en el los que le sobren. Una rodos, puede congriar inicatos de productos Ingorifico. Establicos. Si no los usa Encontrara los láminos CONSERO

Rollitos de primavera



do la sarten con tan rasera. Cruzado se dote la carrie pienda saquela



con las manos. blezcle been his verdunes, el ajo e el jengibre

APERITINGS Y ENTRANTES







Doble las gantas de las láminas de parta y carollelus barn.



adults contents Frid mad o dies sullitos cada vez en abundante

con queso Bollitos de maiz

Para 12 unidades Ттемро de preparación: Петро де состои: 20 minutos 10 minutes



10 g de maiz en grano 'la taza de garso rallado de In taza de harina de mais "Is tazz de harma flor la cucharadita de sul subor facile (bolenta tina) ophythe

a 180°C. Utibee mantequilla capacidad). bollicos thasca 1/3 de su engrasar ocho moldes para derretida o aceite para 1. Precaliente el horno

2. Trance la lurina y la sal mezelados con la leche la barina de maiz, el queso el centro de la masa, practique un hucco en y el maiz en grano, y en un bol grande. Agregne y el accile. Incorpore los linevos

3, Con una cuchara de compacta. Sirvase de una madera, remueva bien ios cuchara para relienar tos moldes con la mezcla leguen a former una masa asgredientes, pero sin que

que la masa suba y se dore. sirvales inmediatamente. durante 20 minutos hasta resultante y hornéelos Desmolde los bollitos y



calientes al maiz Munipersitos

2 hueros poro batidos

"In Factor the Activities 'f) Luza de leche

Tiempo de preparacións Tempo de cocción I minute SOMETHING OF



harring de muce parte 8 salchichas de frankfurt 8 brochetas de madera mente trava frem espolyorest

> cepita la misma operación mantengan calientes y

salsa de tomate para

tomale.

acompañan con salsa de con todas las salchichas. Se

acompasar

Rebozindo

I tass de harma flor

I build asod oxing I

I 1/2 ingus de agrea l cuch trada de ocette

la mitad longitudinalmente L Corte las salchichas por

Bollitos de muie con queno jamelos y munipernins caltenies

pizca de harina de maiz.

2. Proparación del pinche en ellos las salchi-chas. Espolvoscelas con una Parra los palillos en dos y

el liquido y la massa no aceite y el ogua. Remueva hazco en el centro. Añada hasta que se absorba todo poco a poco el huevo, el rebozado: tamice la harma presente grumos. en un bol y practique un

110 escarran un poco. Con unas S cocina. Tapelas para que se cabierra con papel de colóquelas en una bandeja doren, y esten crajiontes y coloquelas con cuidado en salchichas sujetimdolas por Saquelas de la sarren y bien hechas por dentro. medio-alto durante la sartén, Frialas a fuego pingas o una gasera, I mmuro o hasta que se palillos y dejando que um sarren. Reboce las aliente un poco el aceire

Nota: Las salchichas se frien con los palillos.

CONSEJO

Para potenciar el sabor, abada al rebozado ano cucharadua de guindilla fresca picada (se vende en tarros) o una pizca de guindilla en polvo.

N

de verdura Buñuelos

Tiempo de proparación: Liempo de cocción: ara 4-6 personas 3 minutes per tinda 30 minutos



active para freir 100 g de brecol cebella pequena tota de agua pintento roto pequeno tara de harira Physician padence? CARBIEL

que queden dorados y Suelpelos en la sarren hasta adquieran consistencia. rebozado y las verduras unos segundos hasta que el la masa. Frialos durante dos o tres trozos de verdura sumerja en él, sin soltarlos, ayuda de unas pinzas, caliente el accite y con masa y fomneya bien. Agregue las verduras a la pliniento en tiras finas de finas, y la zanahoria y el cebolla en rodajas muy ramilletes pequeños, la 2, Corte el brécol en transparente y métalo en el bien. Tape el bol con film en el centro, incorpore el bol grande y abra un hueco 1. Tamice la harina en un previamente rebozados en En una sarten mediana, unos 6 cm de largo. frigorifico unos 10 minutos. huevo y el agua, y remueva

> o salsa de soja. con salsa de guindilla dulce crupentes. Escurralos sobre papel de cocina y sirvalos



de salmón Bunuelos

Para 4 personas Tiempo de coccións Tiempo de preparación: SOLDHUM 9 20 mirrotos



merclar been los aromas. y revuelvalo todo hasta en an bol mediano

415 g de salmon entantelo buevo poco bando ducharaña de pan rullado ceballeta preada fina patala mediana

Salsa de tomate I tomate mediane

encharulas de acette

tomute mudiano picado

I diente de ajo machacado ettebaraditas de perept cebolleta picada fina Shipsipping.

pressio

natural y picante. variedades suave, supermercado en sus mexicanos del THE CONTRACT OF Use saisa de torbate

Buñnetas de verduro (arriba) y buñnelos de salmon

l'encharadità de umagra de vino tinto

el salmon, Agregue in 2. Divida la masa en ocho todo bien. y el hisevo y reminevado cebollera, el pan rallado sobrante y mézdela con tenedor. Ralle la paraca y desmiguelo coa ua colòquelo en un bol grande escurriendo el líquido Escurra bien el salmon.

de tomate: ponga el comate, 3. Preparación de la salsa de tomate. Sirva los buñoclos con salsa durante 3 minutos por cada de diametro. En una sarren, hamburgoesa de unos 7 cm porciones y aplástelas de y el vinagre de vino tinto la cebollera, el ajo, el perejil callente el aceite y fria las modo que tomen forma de ado, hasta que se doren. porcionés a fuego medio

prepararia usted mismo. en conserva en lugar de CONSIGNO a sección de productos







Buñuelos de maíz y patata

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
4 minutos por tanda
Para 20 minimies



2 patatus grandes, peladas y radiadas 260 g de maiz en grano

260 g de maiz en grano escurrido A hueros poco batidos

"/y taest de pau raffado 6 cebolletas picadas 1 cucharitata de garant

en conserva.

Ha faza de aceite

masada

Salsa

8 encharadas de yagar natural 2 encharadas de menta fresca pusada

de gamdilla didce

1. Escurra bien la patata

rallada sobre papel de

2 saubaradas de salsa

2. En un bol mediano, mezcle la parata con el maiz, los buevos, el pan rallado, las cebolietas y el garam masala.
3. En una sartén, caliente dos cucharadas de aceite.
Vierta la mezcla en la sartén a cucharadas colmadas y

raffado

lado, hasta que se doren bien. Escurra los buñuclos sobre papel de cocina y tápelos para que no se refrien, Reputa la interna operación con el resto de la masa añadiendo más aceites a es necesario.

4. Preparación de la salsa: mende hien rodos los ingredientes. Sirvala con ingredientes. Sirvala con ingredientes.

Variación: Si lo desea, puede usar I taza de maiz congelado en lugar del maiz

Albóndigas de lentejas al queso

Trempo de preparación:
15 minutos
Trempo de cocción:
1 minuto por tanda
Para 30 unidades



I taza de lentejas vojas 4 cebolletas picadas 2 dientes de 010 machacados

I ambaradita de commo molido I tuza de pan rallado I tuza de queso cheddat

l calabacin geande rallado l taça de harma de maiz, (polenta)

aceite para freir

1. Ponga las leatejas en una olla mediana y cúbralas con agua. Llévelas a ebullición y baje el fuego, tápelus y déjelas bervir durante la 10 minutos hasta que estén tiernas. Escúrralas y refrésquelas con agua fria, leatejas con las cebolletas

2. Mezde la mitad de las lentejas con las cebolletas y el ajo en la batidora durante conco segundos o hasta que la masa adquiera consistencia. Cialóquela en un bol grande y añada las lentejas restantes, el queso y el calabacia; remuévalo todo bien.

escarralas sobre papel o codi una rasera y operación con el resto de de cocina. Repita la nvisma sor dentro, Saquelas de rujientes y hien hechas ior randas a fuego medio ceire y tria las albondigas l, En una sarren, collente of chocelas con un poco e masa y deles forma . Tome encharadas rasas a sacten con units prizas ue se doren y estén brante I mmuto o hasta e harina de maiz. e belints con las manos,

Nota: Resultan deliciosas acompañadas con chutney o yogur.

nasa. Sirvalas cahentes,

Buintelos de maiz y patata (arriba) y albindigas de lankças al queso

durante 2 minutos por cada

deje freit a biego medio

16

Calamares fritos con salsa tartara

Tiempo de preparación: Para 4 personas Liempo de cocciona I minuto por canda 20 minutos



2 dientes de ajo machacados I taxa de pan raffado 2 cucharaditas de ralladura aceire para freir 2 cucharadas de harma de 500 g francis 8) de calarmares pequates limpios de limón

Salsa hirtara

2 encharadas de cebollitas 2 encharadas de cebollitas I tuto de maranese I cucharada de mostaza ound for

a hiego medio-alto durante sacudiéndolos para eliminar en rodajas finas y reboceios el aceite y tria los calamares de huevo, ajo y ralladura eliminar el pan sobrante. rallado, sacudiêndolos para de limón y, por último, con harina de maiz, de la sartén con una rasera doren un poco. Sáquelos rebacelos con el pan Imprégnolos con la mezela la harina sobratite. I, Corre los calamares minuto o hasta que su En una sarten, callente

y escurrales sobre papel de coema. Tápelos para que y repita la misma operación se maurengan calientes ir untando los calamares. y la mostaza. Sirvala para mayonesa, el cebollino, Preparación de la salsa con el resto de calamares. las cebollitas en vinagre tártarat mezele bien la escirrales sobre papel

al pesto verdura con crema Vol-au-vents de

Para + personas Trempo de cocción: l'iempo de preparación: Spanners 8 13 minutes



Crema al pesto

2 cuebaradus de gueso 1/4 their de man hiposin la raza de albahaca fresca -2 encharados de acede diente de aro machacado brancaus cultate

Relleno de verduras 2 circharadas de aceste

cebolla pequena consida

partidos por la mitad 125 g de champiñones 125 g de tomates tipo cereza. OH 211/15 SOLMMENT

'in against the pelado y trocessio

> 4 moldes de bojaldre para I cucharada de omagre baladanco pol-au-sent de 10 cm

Precaliente el horno

el acerre y el ajo con la Preparación de la crema al 20 segundos o hasra que on boily tripels con tilm y cremosa. Coloquela en to mezela quede uniterme la nara liquida, el queso, pesto: mezcle la albahaca,

caliente el acette y fria la tiltumo, anada el aguacate que se ablancen. Por o hasta que se dorecebolla dorante l'mimuto de verdurasi en una sarrin. Preparación del refleno transparente. vol-an-yent en la placa del Coloque los moldes de troceado y el vinagre; retire durante 1 minuto o hasta horno y hornee durante 5 la sartén del faego. Agregue los tomales y les champmones y friales

con la mezcla de verduras y añada un poco de pesto por encima. Sirvalos enseguida. bien calleures. Relleuclos minutos o hasta que esten

у вой-ин-венть де вегдили сои стета и респо Calamares frites one salus lártura (arriba)

conserva de mango cordero con Brochetas de

Para 4 James mas Генгро де реголишения M. Smruns THE PARTY OF THE PARTY. SOUTHWAY S



SPANNING P Wight some decarded Phins ship

to it is salso charted the some

Lonserva de mango At but not " for I rette

true de april street soppe de serte Popular del production Out adia

and the opening of a market mange general species 1 12 11 2 11 1 1

Lateralizated at all the TP

a greeten ver a not

su negative for the pro- in each 4 minutos por cada lado. a fuego rassido durante בה משם ה זוניוונה מה נים מחם agon a nes de usarias com la salsa cher a Aselas sales all a standard of the class a de ceboucha ca la hroche lovede along & cata & othe lax I. Coloque las licos netus to Mindle out of Dadder ta, alternandolos ese as Parade des trozos de cordicio celvolletas en vitas de 3 cm. A House tak' a Congo a tale option Lampic carne de grasa

gusto, rouandolas de vez en cuando con salso 3. Preparación de a conser due to be var desnapado photograph of the adoption בותוצוא ביירוץ על מ אב ליי זוי dura re 8 in arros o hasta a ebut, cron. Bare et luego s celve in A ada c' mange el fingo medio di rapre 2 mili ve de mangor en un cardo. catiente el ace to vielvogue la celhollo vilas qui nidillas a many has a quest dans a according to a control do as Olaral a historice an arde. ic a newbalady item Preparacion de a conser-

Medal Para alternative ADL 117 341 141 JOH broad adjant to the agent

pues queda más tieme ganand mas aceptación rechal coda vez esta Junque Byth about se demastado la carne cordero Procure 10 asa. campionis que le destinése Energy - King apparent party interest transfers, person agent to be discounted to the state of a carrie iggramente roia, A HARACT BESTELL A ODE ON BUT BY DONALD egaid euto a lo hatachar Cottan Suestell Spatte oldan east well, CONSTITUTION the state of the dark at 1

Be whence the second consumptions י מזיעולה

mirutos por cada lado o

Ponga la carne picada,

la cebolta, las salsas, el pun

a la guindilla Hamburguesas

Тингра ве ргерага он Para 4 personas mount of miner 10 m Putos Sprugg my



2 with the relater the contrastranta To Bute anne ando h taza de indias rajas the courses WHITE PROCESS CONTIGUES

of the interesting in solgo the throughout outlings ?

and the residence of the contraction

the Record of

A BO STATE OF PORCH

therete by therety

Relieno

white a like without the OHE IN

section of the policy of the sales

" total the steedy checken Partitorie

to the contract of the said

2 In one plancha frie con nary forestar hamburgueses mezi le hieh. Divida ja masa By place of Capture A la cebolla, la salsa de el concent ado de omate, A ada la carre picada, no baco ou in the edon hol well had a chair as 1 Coloque as adas comen en country south a splastel a

y cubralas con el relleno. oguacate, el prenero, el comate, el queso y la crema. 3. Preparación del been bechas por dearro. mitad y tuéstelos un poco. 4. Ahra tos panecrilos por la hasta que se doren y esten Coloque las hamburguesas bol pequerio, raczele el acompanamiento: en la

de salsa de gundella a su Selsto. Nota: Apaste la cantidad

a la americana Hamburguesas

Part 4 personas Trempo de cocción: Стиро де ртерагасном. 20 manuros San adam



640 A de carne de rernera ppenny

I cheprovide the region retuille medians preside Warecorerstone

2 conclumentas de setta of the species of

" Harry What had the י לוובר על מנוא המלונהיל ז בינכלונור יילוון על שכנילכ

though de ferbilga lanchas de grieso cheddar panecillos redovidos

kalsa de tomale à saleo A reniajas de remalacióa tratale mediano en rodants Destroyed

4 minuros, ponga una de las homborquesas, 2. En una sarren con un las en torma de hamburgue rallado y el troego en un bol rodațas de piña, bacon Note: Pruebe a añadis Stabilitation of the Control mirad del pan. Serva as gusto y cúbralo con la -xe. lamate o saka harbacoa al Rich dinha saha de reading the god to happing remate v bi remotacha mésrelos un poco. Pongo la lechuga, las rodajas de panecallos por la mitad y hamburguesas, abra los loncha de queso encima cada lado. Cuando lalten alto durante fi mineties por surgest ogen a sweetshire poso de aceite, ase las bamsas de 1,5 cm de grosor. mo partes iguales y moldre nos. Divida la masa en cuatos ingredientes con las magrande. Mezck ben todos 5, Michtras se asan las

ma de las hamburguesas. asado o un lucevo faco caci-

de massa y congele las botsa de obassico para sagessi sesangioducal Dupoque la camidad run no 4 emeardsura separados con him CONSEJO 지다 기사가 가

Hamburguesas a la guindillo fareles. y s la americana

AFERITIVOS Y ENTRANTES



on podo de adeite ase as

hamburguesas a luego alto



cordero con queso Hamburguesas de y bacon

Para 4 personas Firmpo de coccion rempo de preparación. हराया में हैं। SUPPLIED Y



MM g de campe de cardens

2 cmchanidales de nougho A man be employed de with other my establish fresi o plenido CHAPTE S

A hundres de bacen san

псона

of formers of the spinish b

a pare at a restauration Total barrathan the mental to I that if he bug very firm Samulania madami, calacta

mercie el cordero, là propha chomoros e bacon suggested our un garsas con ana loucha de Jornac las la abarguesas. E have bed medicate. 🕽 Iran oeka tas hambor partes capacital capital Devida la masa en cuatro mercottado de tortate

patillo.

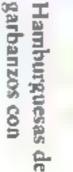
3. En una plancha ina con un poco de aceito, ase las lado. Ponga ena lencha de mendo 3 minutos nor cada hair outputsus a fuepe

Openin where

the properties of the political

A Charles

embarado le gostina epitania ind ap michal



in charged by a come

uselas por el lateva

open the optice of

The party of the Separate

Treatment of the comment southern vi

conciver his hamburgue-. I may same califord of

Para & personality 4 apparent

for his suggestable of done DAME OF HELICA

A Carlos Parallel is taken treased by the a Tuest Chy

I dienstes to an marchideaching

later the base stalled I had to have build a

Story PHR ACONE + baste, and tell indus

* pur havardas de mavonesa

SUPPLIANCE.

Handoreursus de cordero con que so o bacon arriba

A printing during in Saupanting on account

planetia del fuego. Quite el

Acompanamiento de

factu de brotes de affallu

20010

THE THE COSTANT OF SIL

Abra los panecillos por la coloque as humburgosas, Listeles con la nostaza v Culva con la livra minad del m rad v ruestelos un puco pan visivados da lebites. a panalage a la lechega.



Standard Standard S plastela para fire nat Tabacot a Male Very As in the equipment of the Pulleria, o north to a 3,0 on or a say die dolos s a co charto against Segundes, Presiden Mezele les garbaixes, as the land of the speed of

4, Agemenhamicato de populácio de populación parece who are all rad THE END OF THE PART OF ar Alia c abide a spirit you mentill meanly but the rest Carlon intercember las harm A Flad A los plates ronguesas el acominana administration of the second is a meta medio a lis apte is cut it avonesa as hardy box spring age

in cr. casa, vrotan er. att City Se Senting as the district CHNSPIO solo on das.

queso y pina Bollitos con jamon,

Pure 4 yersinging Титро де госион Trempo de preparaciona so and 51 (Pr Uros



2 mentradas de prostaço en estable forthor +

4 BHELING I PALLED BY MERCHAN production of the property 'ouchds de amon red indes utterns to pure diche redu

busebus de guesa elaedelee

Life one on towner a see other a separativity that

E ha sarrer, collecte at it is a replication to because

ablinate templode a H HELD LEG CHAIN H samen a ponssilo ene na de 245 had de " in into a hasta que se

con las lonchas de queso y coet, so de la princi Charalos de la sartér y mang. Lus dura re lin nitri Saquelos HIRSTO HAIR SE HOUSED AND DOND. Sarten inglos a legio noto 4 Case we los huceos alle Servicias de la santeix v por and y eather us at la operación con a pira COLOMBIA SEPT MIN PLAN isel i hode en la plancha a 3 Perat as legiches le amor Mean't a paul offen. чисто, Керга в тем п in parto por cada ado o

> study en suits handa el queso. Cubra con I munusc a hasta que se a nem mittad del pate y

papeculos pormales en Variación: Fuede isar ugar de bollitos apgleses

cerdo al sésamo Hamburguesas de

Paris + burgands Tiempo de preparación. Themps of commons. 1. 124 MILES Southwise 5



If it to women to reach y de threatens franchile

ACCESSE. 333 Brigateche de 1936 Bigan. total the rupos of services

2 metra withthe de sold do

a real enterties for after release there. the gotty antiquetes therefore the error when because in

a contravada de merce de gcompanantiento

S property of No. of States 2

return of the my of the

welfor ofference for medican profilega, with the old

MARKET

stair de hak ehra ucada

c mis de avena las sem as mercie a carne polada, ins 1. En un bol mediano,

la musa en cuatro partes de sesarror, la sabar de sona, ALL PAULS & CAR TAN Opposite P. Egland 9 5 presentationally set executary the first a passent a per di 4. Year to passed fire por a pub ship y relicies a Kenre a dander Agregue a col sprigged o song you SOUNDED & THE ATT OF JULY aceire v ásekas a huego cidaeta, colingacias en um can un poco de salsa de 2. Unite his hambierguesis iguates y aplastela para sarron, consente el neste de acompaniemientos en una 3, Preparacton del the sex of cultivates from the place ha few con un poco de form to las hamburguesas. tuego medio darante 2 pimienio y las cehidleras a schallton a copillation, kind do sa sa de catelas por cada lado, corandodos a surfect del baggar

catacter, a hot so sopor an huppersander as Fluxere de vestino, the encountries onto use aveile de cacabillere asiahkos y en alguins tiendas de productos CONSPIC dette See le gusta,

Ballet is an amount question of feetile arrestion v bamburguesas de cerdo di sésavo

APTR TYMES ENTRANTES



Filetes de pollo empanados

Tiempo de preparación: 10 sprayeros Tiempo de cocción. 8 anivaros Para 4 personas



A trietes de pertinga de pollo

1. taga de harma

2 haci os troco baridos

1. taga de paro ritado

Lendonadas de condenens o por epullo, el estato capar.
Lendonadas de acerte de parecellos redundos de acerte de parecellos redundos de acerte de forma de de desperado de acerte de parecellos de de truga.
Lendonadas de acerte de parecellos de de truga.

cost el radello y enhantirelos la nerad, ponga una haga Derete escuero sobre papel ollog 1) this (as says lo problem is obtained and mezclado con el conde Aplaste un puen inscientes de la grasa i dus netve se SUCTION A LOS SUPPOSED AND de lechoga e in eterde politic \$ mesitos por cada lado a fuego niedo de rante a large per el pun rellado poco de alma. 3. Ahra los panecallos por TES 1017 JD box of processing borning excesso de barara. Passios Sacratalos dada e de das el Lampa; el pollo elumina-I'm usu surten, cabente

Empanadas de pollo a las finas hierbas

Denspe de preparación (d sur tex Lengue de le con



Tura & barbanas

mental

produced to severe reserve

Wase actually actually

or Substantia malkan e vaka mero q questilamente e vaka mero q questilamente e vaque questilamente e vaque

1 En un bot, mezale hier un carne picada, ri nan railado, la cebulla, el

> emparadas de mis il,5 cm partes ignales y bittle ל יקוח וו יו חוור נשלט שולט at Runb Colors about Warnestershife v.e. mevo cebe no, e percial, e' OCT 0 1 53 53 our ap doradas y lightas por different and the chiefs "Librada la masa en ordiro c s and a supplication of make a que estéle blen diameter a composition of the contract of a podo de acore, coloque Coloque an nous de Parketal. Fir and Manch, that con-

d. Coloque un noca de quesa el encoloque un noca de cado en maria de cado en maria el alguna de al Maria el decada e

Note: Para into in communicate description to description is grande as me el migra for tappolare hasta que vava a conteger es

CONSTI

Para jacoparar otro nimo nas elaborado inteste sura el curso el como acumpanamente de de las epimanadas. Para las el menta picada, Pur hara las de acerte de las entrada de mana las de acerte de las elembas de acerte de las elembas de acerte de las elembas de la propieta del la propieta de la propieta del la propieta de la propieta de

to the to receive a traction

AFERTIVOS Y ENTRANTES



of the state of the CHEST OF THE PRINCE OF BY BY PERSONS I constituted to acquire a other petitioner production

I broke to be regard or which 8 My was own hands THEN THE STATE OF Property politics and the state of a sittle age of the place of the ear

Difference the second of the order The to group of the the 310 at 500 add

carrie, deshagatos con ar-REAL SEALOR OF SOLVERY a laters. A se formar The Party of the Marky day 3 the hear based que so nee to a relingue a celebile a 2. An de e conte mento heada y bhala e irabre f hego led a during 4,000.5

durante i in mos e hastu 3 Para serve in problem on atiada a cuhuga, e tunane de cada orti il de titen v Jaco de la Nexala en la hasp SPECS ET und o sin de an de remaver sa sa videje vicena i ega pard tacos, e ngi n v la ". En hi sartel coherence



con judías Burritos de ternera

BUREAU MANNER Lembr de preparacion. Trupt de cucción 30 minuros Start de 14



of the state of the state of the state of curting the of the Controlly the said

2 resolvandeditus de citavitos a material section of the section of

Philipsofts Sp Just " that to the standards."

The same of the same of the same of continuedda de go w ille Confirmation

Walter Park

AT SERVICE PRODUCTS SERVICE TO chambra 1914 1112 1111 - AP 6174

44 8 4 west & warmounder A S de war en St me pagnere de turillas cheedes been receptables Marthy Br

"he g be handam rallado (Copyright)

> 'a tirea de salsa para tacos perior du

> > APERLY ICA Y ENTRANTES

so sup they o source of abale or una placa del durante itecia taza de 2. Preshorte of home peter par due se concentrado de tronue the a sometime of antibade productions of the productions of dos con e isalada verde lacos Spratos actorpasta mountained the sense para Ent and a thorner on distance TON THE PER PERSON PARTY INCHES horno Lucare das burges Euro le 48 y pengadas boica a mercla e cada torrida to are a ponta aprovi de vilvati Paca relienar les Cities (Ch. prop of the Action passes and ver en consider Anada las teners - Reject hugos Carrot, dir shiliga os con un SE THEMSON WAS DECIMEN 35 rado casi rodo el ligilitas. N done bree vise le su eviçorou jas exbertas e ja carate aceire s rehogue a ceholla I. En un, sarten, ca vene el buede gravite a cupa partito handa et queso. Si lo desea, por persubal Espoisonee 20 min irus regussiendo de Deposition apart durance tucky actions to grante A SUN BINCH SOMETHING O

pita abserto por la nie d on tigues supermentation har a is priede encontrat Notar Las torn Las de De la cortrar all ass

Turns the errors arriba y hieraft, the formers is no midsus

e e queso ra ado



Nachos con

Para i personas Гетро & рефинаст ne i proje aperatina 3 THINDIA SOIDHIE OF



\$40 g do pudras muna estamidas promountable aire data been

I have the sides the northite JOHN SE RIGHT OF BUILD tagas de queso abedan W. Mario

Синсатове

promote veges models of Southwest of the workers plant of the state operate carnel of princes armiteta prakta hea Property

Florence durante 3 % echnism in mercha en coatro es queso m nythis hasta gue se tunda than a chapter of lade construction about a same a Proculents in huston a Cubralo con las autiras de plantes que vavas ai sorno 180% Nezele Listandras

queso fundido y terranse añada mas soka encoma del 2. Para preparar los pachos

y afficiadegos de conderto con sobra vega per ante

Макрия сот упакательне (аттеля

guacamoic



make Product of early a. the facus de salue de fomate

11.000 10.11

salsa roja picante cordero con Albondigas de

Para l' na dades production of administration The Patriciant of metters ! 25 or bit. 615 15 martes



See a type of the see as the see DOLD THE

I minharada de monda. בילורטלון בינישונקורים נולנטולים CHARLES STATES a treat do person fronte

dones her Factor las

A Personal of Spices of

walus con la saisa roja

31,160

con a guaramole y la crema Salsa preante roja - passing some sounder) i in har roo de managre de

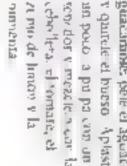
guacamole, pele el aguacate y quirele et hueso. Aplaste 3 Prepazación del sent dor v meselen car la

э испагадая де рімонея

digines de ajo mai iditation

auchatadeta de genidalia

UNGE ISU



mes a prota

they at among of pers



ecar las a hond pas a triego ace le axe las brochetos dot like have a set the quarteles has appress fisches cada brocheta Members of Southern BUTTO A WANT BY A Help and the fall factorial Medio-a to Chance REAL IN IN BURN ON CONTROL touch charte a bond prise. vaco pasta due se tor te אייילונייל ופי לי איוויועלפי יא their result of those de ia r. sa hon'oftenea " B pu de 1 w 1 Sin tell a upper a com of to print hell the place of grat. I have value and in A previous site with all A Surface of all president Proparate in de a salsa sin que vasa a cue manias. came picada la ceho a, e En promisignande, mezele Im Princis hasta que se Contact a standard with the . 73 O EA. adfend in also o pocola orline data mechafidera, bede c 15 Ten. > 12 most visit in order ź.

Perritos calientes a la guindilla

Pempo le preparación.

Tempo le cocarde

To min tos

Para 4 presents



t towards medican burd to the other

I can be seemed the seemed

I est have been a monte of met, white some monte of the methys when the parties of the parties o

teste ben properto, a celori , a salsa de guadeli a salsa de guadeli a y a a tadraca.

2. To gated accide a color and all the chart color in endour vide accident vide accident vide sector of the last independent vide accident vide accident vide accident vide accident vide accident vide accident vide par vide accident vide vide accident videa accident videa accident videa accident

Nota: Puede asar salchichas de cualquier tipo.

口では日本日は中 四本

Costillas de ternera glaseadas

t compre de frequent con 5 milles de cerce en Hempte de cerce en Hempte de cerce en Para + personnes



to althor a spice

continuents de salas de sans

de generalista deste emplore

The test of the post of the po

campa he sele some

2. Mazele el zem sale

3. Mazele el zem sale

3. Mazele el zem sale

6. aprica el engine y rocce

6. aprica el e

3. Hophes distante to as common as extended tentians a men do vez en do vez en cual do con el ugo, bieva as callectes

Crinago

Las cesti las tendran mas
subot si las dela maliman
en el glaseado durante
van si hi ras la tendran mas

Perrit & cottonees a la generalità carriba.

v cusultes fo se vera glacecata.



a la bbanesa Salchichas de pollo

Para 4 personnas тетро де состант tembo de preparacion: 5 pundos SOUTHTHE DE



Salcinchus de pollo

por e de came de sodio 's taza de pam rathado they de butthey de words

subcrites de aportun Daniel is

13 taza de ceballimo picado + punes libarretts grandes HOLDE tuta de queso fresco para

Relieno

l manzana pequeña cortada I trained mediate conside treathers to

2 carbaradas de zumo 12 ceballa mpa pucada on taleno

viel a ouvidaria masa en cada porcion, forme una ocho porciones grades Con rallado, el chumey de feuças 1 Preparación de las cam un poco de acerte, ase la carrie picada con el part salchichas de pollo: mezale dorante 5 minutos o basta largo. En una parrilla fira sakhicha de unos 12 cm de las salchichas a hiego vivo

no se codrum.

e^a post. cinculos. Mexcle el queso uncare brast opicates ocho fresco y el cebollino, y más por la mitad horizontal-

4 Pramingo las salchadras Coloque a Pick, a re no יטטאונג לם גבולוולום ג פי צומיים Preparacion del relieno; de John V coll and chichars mezek la manzana, el tado de nan.

pal the para since who of purposed by the following and is one and del religion y ones a

> 3. Dispunga camas de and op the state.

topology of a solutions



Sandwiches tricolor

Para 4 personas Trembo de prefudencimie (Constant of 1 1 12 173. 23 th 130 Statement &



of another 2 reliationadas de pun

185 g de anie en courrent Relieno de atuir

Sulchectors de podío a la libanesa (aeribal y sendaridos incolor

coctoa y tapelas para que Escurralas sobre papel de que estén bien hechas, delei la vuelta de vez en cuando.

8 peprindus en anagre

MIT THE MA

1 смарапрана де ситу l cucharada de survonesa

2. Corte los panes libaneses 1 ферако см годараз

Ensulada 15 lechega cerberg

Language Brands en Lodelon

a le la go. Tapulo con orra British and the comments de pan con la messi. de THEFT & C. B. LINE, IN THE COTONS 1. Em pro had tapque to.

2. Une coarro rehandas

A the Country on purious

A LOU HAR PART HAS para houbulgo, to the elevation 4 King of supdy whes h with a land toplay place of about the tod but of all all about C Medical age was Strictor las en 188

A Side AF A SP SE ALO. "THE TEN A CHE NE ALL BY" to a new about man as as prince issue of pain Variations Sills disea. cylchas pagent and character

antelación, en elos con un pario humerdo y métalos en el frigorífico. CONSIDO PREPARAT INS 4 sandy they worked Preparation con sem flos. St desert





C* 160 OR THE METERS OF A PARTY OF A PAR Water ou Curtifue · oftendanting



Can and festerthan destings has knowned. irrig to carried high a letter on the see branch

l'artaletas de carne

and loanidades Lambe de controll SOMETH P mpo de preparación. North All Village

currentes con un corrapassas

redondo derrado de 10 cm

1 Press enter hornos. 210°C Corte la navis en

Return la samme del lango vi a filescia tempa e vise espese

dejeta entr ar

APER THOSE ENTRANTES



Hammas de nasta sable · . m. baradita de oregano i amares perpuestion m rodopas

Relleno

- and harmala the abouter
- the president of the state of the company.
- the garage of termon 101, 212,
- I take the salue de formate with the Property 31 of Sed Sed "I have do salito de sarrie

de parte de sentitues à l'assert Preparación del relieno. product part had not o quest dire a centra acese v rehogue la cubolta en una sarrien, calienre el n'agdalerus Programs once los en occura offen, core on

tarrateras deficitos

o hasta cue la masa quede Home dura to 18 to 18 05

donada v urur ente i 5 rvg las

on a Saudap to Soul un

Color european de anoma de ano

os circulos de pasta 4 Керала е тейевы евисе

the terminant a negative state com-

cothus (in the el Mindo y se otrono vez de cuando, o has a que challigion have a targo Perpendigues a designation Strange desirable is o have que se disce a se ap of nel county is about a A ge to pleast to de transe las valvus y c. rougery a come property and and a i, Ahada a barasa i Langue y Agergan e caldo, CAUTHOR THAT QUITTEL has a comparable do case and o v foods dutatory 3 vitabilities Agregue la carne puenda

se negate: Harner has a priest past the con-Party Jos bondes cent chiorage or other or or local ad los sobre and the second second tradic spales, sign esta CONSLID de his a die vise done A Dr. of D. Baston, Carbina a. aleras de carre by JEarlands Park Just a play a page 18 . all . I called 3 \$ 8 a.

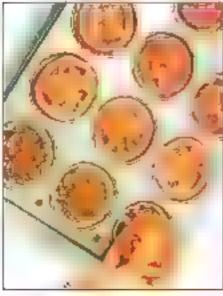
- ectrolia propata
- I enchanged the reports of the property of the property 247 254 254 254 254 11

Letaleta de arme

been buryo



so refer to receive and any and the second Depotion in of reliens hasta que reducea y



cutoffice and alteraphytical decision as efficient Retirede los estados de mastro alregue uma

spurison + consums

TO TITLATOR

sembo de coccións

SOUTH AND THE A

I pument projects, rajo I LECTIFIED BY MYCH. area of a periodical Straight & Mar

THE THE PROPERTY OF B. COL I have to the morning Septem . 4.10 rept. Achitra att. Sun. 148

I employed to the morney of " forces of the left for the count after with advanced of the foliation of the foliation

corners spe significant " ? conducence and the serious

Reply a things of the relating to

gramos, deshigatos con coque se doce bien y se hava 2. Agregate L'il e picada hasta ci dise three la condita a degle medic 1 - mins o el and vie saminal ordek en one of see to visiting of I had an all strates deal for example of the c with a south and a property mich all a billian or Industry 38 14 opposite

soja, v kyelo re ni. ción. an are de lation à le se en de The day leght de course "(triplet des apado 5 nunatos o B ON ECCL de Care hi etc. e Bare of the eggs a dote here in

> di castrodo el legido Retire la surren del tuego puste das se pass esabous-Opt Auth A として ひつ ひとり tan war is de technique 4 Reporta la mezula sobre

de poli e vaca e huev Variation in Overcame piecedo

en pan pita Pollo tandoori

to realitation of reference ! 24 1. 1207 394 June 141 2 7 P. Dallos S IT IT IS



Para 4 personas

2 incharactus de passa ture the way of a second

de pollo 440 g where's ite must

Cate attended to

4 panes brill

Relleno

they per male model of " white mediano beladi. an semilier v carriedo

en el trigor han

ב מעלור המוכל היים כח משח שלעו Sen (Since Bear with a

en dichtes

Testeburadas de e mas 2 cucharadas administrates ас родит пашта!

car thanking the ments present

desplay ante

y remaccado de mode que de rand-ion. Vierta el podo riezele el vigar y la pasta the same of the second transfer planting in your un poco Coloque el polko en esta deade hieu ten bieno en in gezula resultante I fir un bot med and,

bien petho freedors triar and ado others que cite resperantualla dataere a contrio to the pite just and something a street production frequency but but y MI THIN HASED . HE CARE

chergania Preparación del rellente e pupiers of mattace of 5 Abea os panes p 11 sogue el coco y la menta. religações con el panto e la en as had medication mezcus PARTY C LINE HEE enezela de rel eno y sarga 15

ale pollo en a mezera Para potenciar et salvot, de yogur durante varias descriptions los bleses OBSSO horas o toda is muche



en pan pita Delicias de salmón

in impo de contrott le napu de preparación. the of femalest ounds a SOMETHE AT



VITAGINGS

ud y pamenta blanca al A Sent of Students a data all all the second of the second MAG in through the more the board enthanded of medical

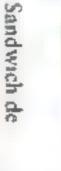
415 g. de salmon en comperny NO a fee cap the feedbaggs esphannists

4 panes peta Грэмаге ньедконо ен годараз (application)

L Carcla bandoni, mercle

mostaza y la ironad del car sal y protenta a gasto popitaris seur apriar apriad chipando la mavonesa. nea. Arada poco a poco el ibrada cremosta aminge suspends and durable accide Removed a sessione hasta que se istimitis el de aceste Nga ba retido accite (ana cocharadita a venua de litavo, la 2 A medida que va hasta que espese la saba. Lada vez sir Jegar de bater Limitation has a obtener or a

pited to independent to



Tiemp i de casmit Tient to propartion SOUTH IC &

cordero con cebolla



Paris & presentation

10 paninas

2 challes grantes o chadas Strate file ter friendsfield afor the out-

d burney

d delta seculari men de Profigure.

I am deposite the safety Service and the service

& robinishing of Dan if it ilde moharadus de salsa de Market ,

Friedly Cottagens Stylender 7 בהי יכעלעלעוש

en di par villene as con el Palmon & la massagesa hopas de lechuga y el romare con un tenedor. Coloque las 3. Desnamuce et salundo



ha raza, end pur her v

Casque los buevos en

chiloten a samen knalos

THE US THE GUE HE SE ion is de la varie. A to de l'union the Park Plan

dequality to the American ha la cebulla a fuego

asta que se dividi saquela

onga el acerre a colentar y ASC ISPACED Conseems on readings, brown To be the semplacity on En una sarrén grande,

que cultir bien a camic y Western City to building. out a despitation to the state of the co ordero, el ro nate y la photo a qui il same Print . Spide of . and was not marked green a châp doar rair e Par Par andwarehos en diagrana, v manada china Corie os that they tapped they be not a cebolia e haevo el the and principles a attraction The part of the part of the state of . Depasit ci cordero in a I desire las rena tadas de

Para preparar in sandwich en agar de cordero. Abra os por a m ad v enchentra, puede usar otro to carme radiciona, use ordeno gor letter war eres de terriera muy hnos spo de l'etes de cordero. It is a latest of DO Just Mora Los mocha . Hrs. Je

Deheats de salveou en par pira (acriba)

r sandar ir de conder e e gir liz

Patatas con crema a las finas hierbas

Trempo de preparatores
Trempo de acrica.

4 m pass

4 m pass

Para 4 mensorias



they that you is

Crema a las finas bierbas Luraza de "unit agrico" Luraza de "unit agrico" Lurazad Lurazad

francise

to the translate of translate

topy as not ref.

to translate to up the potential con
to you need to the potential con
to you need to the potential

I he a fas patotas y corre as en hane de circio Seguelas con name de circio Seguelas 2. Bi de santên, carapte el ace te y tra las patoras a tacpo ned orales de la principio de las residentes de seguelas seguela

3. Preparación de la crema a las finas hierbase metera primero a crema gendina e vogenni a crema a crema a crema de guindo a la salsa de guindo a compana sue de de as nacions.

Patatas fritas

Tiempo de preparación: To minutos Liempo de creción 6 minutos



t I ky te patietelo sesus sente para nesn sort il passer

as manature haster que esten valent in y act to de freeze 3 Justice after the section is, Knows of pater and a con the takens a carmingly Tome too have due to o mercula a tital a present o Z. F. a. a staten, va emie But as a section in combine by be-JE16 42 " 12 "L detent and putter section of picks of this He car no to the year United the property of steel to the P. N. O'SEND SE OAL S.A. de con a not not a con as or lice is been derived as Escurra as surery mapel Pele 1.0 pararas, em. j

Nota: El secreto de s verdaderas paratas crape tos consiste er fre rías dos veces.

> Baguette de espárragos al gratén

Leonpo de proparateur.
10 m mutos
Leonpo de coccum
Leonpo de coccum
Leonpo de coccum
Leonpo de coccum



breath to an anchorado

J curbands de mentos de

de grano interio

J métas chara le trans

fo lan as

hageeste

187 q de mentos de

estrar gos a manorial

de languares

se languares

s

en chatto tropos gardes de jarron y queso por la e rel para Corre as longhas 2. Escure been has positive cha o il miestava y el vomo core se turida el queso. moderacly for issues hasta de los esparragos. de esparenges y a sponigulas there ambay metades con a y ahra essos por la mirad the short a prior a highester nikad y coloquelas eteritica Bresche in Anantequality I for an had posturbe. v sirvalo caliente 1. Country a temperatura

Describes about habitas folias, begincile de espirologia al grateiro persolas en esema a los fostes travibas.



Rollitos de pollo

итро де сасати Structure of 20 шылыгоз пиро де ртератаской:



Bullo Badde

to Really the storage " Lander of streams of

Stieppes ad a read attention

2 Constitute between Springery and

20 & ye wantedown of & 05 Stephen , readifice, s I tue a to land the sufferior

Place and are the action Cability out Course despe Section op an utility, was the PLE Made, Charles to Pt orea laterna de paster a hotely cost of the ode poste for as la suprière e 2. Davininga may takhina de as idea, included by prefer the offed arrest linear ballo a vital operation only it aceste, y toloque charina COURT OF SPECIAL COLOR de trabana con il infinimas French a pasta pera de sandene a a suche a Ponga chuma as well as Divida la camir de sa la envalver el rel ega y doble ra liedo y las cebulichas los extremos entro so derá the argo per a de n care as a. Preparity of the highlight

es that to however, it is being

riga de se chiche

core e heagela a calentar

The stee you see a con-

in ce'n era Douda la masa

domas agred cores, Harnes manned the Remia a

n pan pita alchichas de cerdo

graph of the party of the pulled the of your SOMPHUM \$ 1 empo de preparación:



opposite the second of Bright 174. a 5-1264 14 decipes the end our unless to double and a feet of the parties married by rise made, la conzaca y MING IN STRUCTURE a factor the salker the convenience 60% 4 36 4 4 43 4 6 60 Fig. No. I may the

sirvalas renediata iente eni. In salsa de circelas e a chichas one mae rikurlas M ES V LO DQUE 35 neig with Stilb eyen unita de vez en canado term in a day doles in se has seeing chine on the see oradas. Remarks lace en los

Rolling de pol responsable 50' harbas de cerdo en pou pra

4

ar paquettes l'intelo con



18 g de carne de both Dit sept opposed the state proceeds report beament accords esterna of openings of ALL DIRTORS Chiques of the actions

The Participation of Management

California of a state between the Sent a goldstops

2 homes & che which appropriate addition

orphisting of

I distance the same of the Lange a stee entre

. Haved of it we rely a dezent con in credor Agregacios are mile esté bie a hecha and then serial at a to early a hold to rules of Butter 7 on sale of the accide y rehop e a celtolla. de ondo posado, ca inve el Brastantes a a especiation a for nan grumos, deshagatos A de la sa exaborado cue vise done. Astada el an iv a 1800's En upa same and boy y detel contribution ren' eva o. Pase la merca a odo e Iquidu 5 se T MIO, THE VIET I corte of he a dire en circulos 3. Con avada ce ca of the Tak pollog or

> TOS CITTO OS, d. bledos s presions has hardes para que se cla de po lo entre na distin natos hasta que se doren. battido | tornecias 20 -- e regue (coloque as empade 12 cm. Repairs la viezinfrite y piere as con huevo s, di las en una placa del



crema de mostaza jamon y queso con Crossants de

everyone of a violate employ

Thereson in the adverse rembo de preparacion: ION HOTOK

Para + mediades

Stall lim 5

the pas de describente में त्रा एउडवार्याड

4 hazbas de idmán york

Cycling of mostava PROMORPH APPROPRIATION the protection to the protection of the protecti

cucharada de crenta agrid

Emperacultas de polhs promises (arriba) y crossorata de jamón A dueso con talent ap morphia.

l'ancharadita de mostuca де дзапо глето

cológuelos en la placa del 1. Precaliente el horso a A JOR CLO SEILULY CORELL borno. Disponya las otras homo y dejelas 5 minutos inca abajo en la placa del mitades de los croissants ionche de queso suizo y hasta que se lunda el questo por la metad, péogales una 180°C. Abra los croescions

2. Cubra el queso con el jamón y una este con la de nuevo con la otra mend crema de muscaza, rapelo puezele la mayorteva, la de nicetaxa; en un but 3. Preparacion de la crema Manual Traduction THE CHARACTER & STATE OF PE HIGHER

o en el supermere, acto y congularios s o desercri years or in purational Mater Pacele comprar for

CHANCI

ideales para rumar a sopre any samualdants. a official survivies a our doeso cattempert med a marana. Lamben o saleson alternation con COUNTY ASSET TOTAL степов адом у актараттах puede reflerar as UOS 530, 255 - 32.3 500





rebozados Musios de pollo

Para 4 personas Tiempo de cocacita 10 minutos Титро де ргерагаскот TOTAL DE



8 musios de polic entitled up it is at weathers

) suca de pare ralludo de marc al quieso

STALL DUST BLAND I will de considerate all region Litterne of Print continued that a the street ב ילמונה לעי שווה

tiernos. Escurratos y de elos A Principle a copposite of papel de cocina. Súrvalos crunentes y bien dorados. nea olla genede cor agua Siguelos y escurratos sobre nezela de pan raliado y tor musikas de morto, prametos en te may de may see pur ra 2. Mercle con el cohor las 2 minutos hasta que estén los musios a huggo medio ten, cabonte d'acort y fria tras de maiz. En una sar-3 Reboce upo por one los hievsendo, hasca que escen , per chime, base to por a a santia, luege et e le eva advidurante 2t segur dos CHALLY DIE A ST IN DO IS

ensalada de pollo Rollitos de Para + personas Tumpo de cocaba. S maturos Trempa de preparación September 5.

2 de deres de mosto

בייני אשומשלט של היקניים polic

Breeze +

frames of other francist alphilip and alphiliphies alphilips

hojas de lechaga contadas enter de mayonesa

stelling being the SUPPLY CHENTEN SUCPEN 2 - July 15

SO HOT PARA

s ruphans the time of the perfection

wich peps to داديه دو مد است ، طوياة nesa la lechuga el tomate las printas. Sirvalos, a prints Arada la mavo os en in extremo de las exertly and parts a hopothas gos a month de on the form had lavasi' Divida la mer-Extenda los amas de L'Inte & man 1. to Hillia march pridose a celhicila service closes mass for un o benefit o m t pace rellie, e reand distance of the said served a state en 't a rese

y musikis de pollo rebogados Roditos de escalada de polí- exgrecada

Гатре Зе втератостот

Para + pers mas hemprode coccum 2 " THE LEVS I T afreds



During and a world I frenes de secturga de pollo HENDERSON AND PORTER ! With burneday A trick of culture of mines

Salsa agradulce one of the series of the second deale the theres after the mountained

2 mortage physical social con atten of a middless of the second Enterprise you shall go Survey office styles MANAGERAL OF

I . And included the property de and the electricity of the state of

celos corr los copos de naiz Corte e pollo en imans de the of injurie 40 anothers. " ptg tg carde en e frigor perior in evaluated over rende a his suffragre Paseus sactic éric. los para eliminar C is 3 can y onthing clos 180 C + CUDES C 19 64 SCA 1 Pregatence c horse a esion ore on es. Sirvatus made acades in as positive 2. Meta los nange os en el the search of the terms of con a salsa Briduke porne y homer di can e the or the president

> sa de go d men do caro el ornagne e dedicar y la sal 3 Preparación de la salsa de me z ve gua en a bol el azuran Mezile la harina med hasta or seed sucta рециено Велиска в цедо agrido ce: yierta (ne zumos, pour bille de chalente ar u med hasto o e horse cake Remera a higo door he since to aplacadurante 2 mary is Pongala Bare of higher sikele contra pequent y yiertata en el



con salamı Tortilia de pararas

Paper 6 presentas lemps deprepara un J. C. L. Sall



20 mil do a serie de ostara " S to substitute on or interes Ky in putatus mediunus whole of streets after side

I find the a will southful !

ph subor distribution

de per coto consegues.

Note: Anada upos tricatos

Business of with a mostly appointed another y contain the factories from salarma

con again in research havea er trocitos de unas ? candidners, chiente el acenc que esten nernas Escurralias I. Pele las pacaras y córrelas A se to frequently to be as A re re de mor s 25 Las de 2. En any sarren anti-dhevide classed par Cueza is en una olla granic dore Arada e valutara district & stratus dele and vice a ell la samen Stuffing Olive 3 Asia a partial of histal que se

sa 100 s exter to se queden mezeten erin ia cehiotia vie ter, as distance 5 computers 3 Agregue do palacas v of by performance between the party to surrous Bane of tuego a apobato ide signici fondo de as a terral opinion of so ie in as prevaliente e grafi corte a en trialignets. Dese se und r. Repre ta surrer del saffer retire velleto da a temperatural media ducine especial desable against pagyo del borde de la sarien the period with the property of hier el lista - Depeto batasas beta das penetre perimente untes de serviria. a oldid conceptator dore la capa sumer or Lleie 2 o flaunutos hasta que se to Sign up through a united

у риза Espirales de jamon

Para 4 personas liempo de preparación Lempo de cacrain 20 туритов 72 ID. DELOS



2 tages of figures his R de mamegalla out of of the fire

ל בשב השבעולשם יצב בי ושבוריוניי So timber

through turning the man I

2 r schapes to from the mass

SE TO SEA OF VERSON PORT IN SE the section of the present present same of the total entirely

BOARD | SATES | SHIPPER que a amavarido con las a byte Price Pri of the Previous of the del horne e at active 1 Proceitem e horns a 180% Engrave una placa Laborate da habitaten de mil

> reada de har la vigital vo-reada de har la vigitase durante 30 segundos. 2. Sobre un ruozo de napo. mezele bien para abibidar la masa afiada mas leche si-rs necesario Rembida masa Sobre up Trozo de Pupo. B .

para mondo forme in rechangolo de 2t ivité en vieros y ustras filmada con e concernado de romare dejando habonde de romare dejando habonde de romare dejando habonde de parton, el citado y espera la principio de parto de

que se doren.

Agregue casa soda la ferbe

Paper of the retail of the paper of



del pupel paraferados. Enrolle la masa tracair del 11to nos higo



אישרים תנולוט בע קש Corte of radio on idada del buen after with a spiritual of

consegue and metery and own a demonstra Megale is anotherpublic or his in more based



con concentrado de tomate. Forme we rectangula con la mesa y antelo

salsa tartara rebozados con Filetes de pescado

Para 4 personas l'issupo de preparación. Tiempo de cocción: SOTDHILL 9 en reposo 15 minuros + 15 minuros



4 (600 g) fileres de pescado I hueso poco batido aceite para free 11/4 tages the converse 11/2 energy the burieta stands 105

1/3 total de mayonese Salsa táriara

2 cuchataditas de perejil I cucharada de dicapartas l'archerada de pepenillos en vinagre trocendos

en el centro. Vierta el huevo 2. En una sartén, caliente el y doje reposar 15 minutes. el bol con film transparente no presente grumes. Tape todo el liquido se haya remuesa bien hasta que pol biaude à apra nu paeco raedio-alto 3 6 4 minutos con la masa y frialo a fuego incorporado en la masa y y lu cerveza a la vez y hasta que esté dorado y aceite. Reboce el pescado Tamice la harina en un

crujiente. Sáquelo de la una casera, Escurralo sobre nillos, el perent y el zumo de limón en un bol. Preparación de la salsa con salsa tartara. papel de cocina y sirvalo sarten con unas pinzas o las alcaparras, los pepitantara: mezele la mayonesa,

pescado cada vez Fria uno o des fileres de el aceire crece al calentarse. hasta la minid puesto que, liene la sarcén de aceite solo Nota: Para freir el pescado,

2 minutos hasta que se dore

1. En ona sarten, caliente el

1/4 tiesa de citantro picitio

piercento rojo pequeno

cortado en tiras finas

Ve laza de cheddar rallado

14 raza de dueto busacerno

sobre papel de cócina. y se ablande, Escuerala

metad hoozooralmenre.

l'ueste las rebanadas

cuadrados y estos por la Corre el pan en cuarro



el concentrado de tomate. que se doren y unielas con durance 2 minutes hasta

pimientos al graten Berenjenas y

raliados mezclados. Grati-

nelo a temperatura media

y espolyeree can los quesos

durante 2 6 3 minutes,

hasta que se hinda el queso,

cilantro encima del pao la ceballa, el princesto y el Coloque la berenjena.

encharadità de cumo

Openia

DE LANGUA

Liempo de preparacion: Paris 4 persones Trempo de coccion: Schinin B 15 minutos



2 circhitradas de aceite I rorta italiano focueria bereigena pequena cortada en rodajas de I con

aguacate. Espoisoceela ejemplo, pollo, jamon, admité numerosos acom-La norta italiana locaccia CONSEJO panamientos, como por sicmpre con queso tomare en rodajas y rallado y gratinela.

Filetes de pescado reborados con salsa tartara (arriba) y beremenus y pinnoulos ai graten

Is taza de concentrado

the consule

crivalla pequeña au rodajas

grande (30 x 30 cm)





sandwiches de jamon y tomate Deliciosos

Trempo de cocción: Lierapo de preparacion: Para 4 sundades FORGIUM GT 3-5 minutos



à rebanadas de pan de molde gracesas

pantenta negra al gusto d konchas de janion york 10 g de mantequilla l tasa de cheddar raffado fontale grande en rodajus

y córrelos por la imiad. que se doren. Saque los deje los 3 minutos o basta con otra rebanada de para, en la sandwichera y cobralo superior junto con el relleno Coloque la rebarada vorce con la passentareparticadolo men. Espoi-2. Coloque una loncha de el lado untado para que se juntelas de dos en dos por capa de mantequilla y sandwichera. Unte las con el lado untado con Añada el queso rallado rebanadas con una tina E. Precabente la mantequilla hacıa arriba de tomate caciona del pao jamon y luego las rodajas Jerre la sandwichera y xguen.

> estas matrucciones hasta el doren por el otro ludo. minusos basta que se doren hacia arriba. Dejelo a fuego callence. Cubralo con otra preparat en una sarten. Siga rectio durante 2 6 3 rebanada con la cara con el relleno en una sarten schanada superior junto paso 3 pero colocando la rostados también se pueden Deles la vuelta para que se писада сод плангедицік Nota: Los sandwiches



Minipizzas

Para 6 personas Lempo de propuración tempo de coccion: 25 minutes 30 minutos



40 g de mantequilla la titta de queso parmesano I ceballa mediana en rodajas "It taga de queso cheddar 2 races de barrina flos 100 g de salamt cortado "In testo de salsa de romale '12 luza de leche t lasa de acesimias negras rallado en finas fanas 1531/50

parafinado. 2. Con la bat dos más. Añada más leche la mezela sea homogenea metalico rectangular de grumosa. Vierta casi toda el queso durante 210°C. Engrase un molde one stated sopundos of los lados con papel 0 x 30 cm y forre la base leche y bátalo 30 segunharina, la mantequilla es pecesario, Precaliente el horno Con la bandora, mezcie

rectangulo de 20 x 30 em; parinesano, Horneela colóquela en el molde. Unte tomate y ponga encima mmediatamente. en rectangulos y sirvala durante 30 minutos. as accirunas y el queso a masa con la saisa de Desmoide la masa, correla a cebolla, el salama, arma. Amásela durante aperheir espolvoreada con . Disponga la masa cu una minimizes & sound nu

sobren puede envolverios en film transparente calientes, los trozos que minupizzas saben mejor horno a 180°C durante Nota: Aunque las ervirlos, calientelos en el congelarlos. Antes de 0 o 15 minutos.

Delicanens samborches de jaman y tumate (arriba) y mimpittas

58

Calzone

Para 4 personas Tiempo de cocción: Tiempo de preparación: 30 minutos 30 minuros



previantente enhurmada y sorting the anders

3 razas de barena I fitta de salsa de tomate 125 g de manteguille frendida I buena paca batelo la taza de suevo de manteca sphystogne

el redillo formando dos

mitad y extlêndala con

2. Corte la masa por la amasela durante i minuto.

circulos de 30 cm de

As taxa de alcachofas 100 g de champmones 100 g de salant en lenebes assimados.

romaie, el salanti,

os champinones,

3. Reporta la salsa de

diametro,

las alcachofas, la albahaca,

los bocconcini y el queso

3 boccondini en rodalas A taza de bojas de albabaca an conserva traceudas

11/2 ancharadas de barina he taza de paremeseno vallado leche para glassear de maie (polema) 4. Unte el borde de las del circulo y dejando un para cubrir el relleno. bases con leche y doblelas borde de 2 cm, Presione los bordes para

a 210°C. Engrase and place 1. Precaliente el horao

que se peguen y adórnelos

o aceite. En un bol, mezele con un poco de mantequilla huevo, el suero de manteca la harina tamizada con el y la mantequilla; remuevalo masa blanda. Colóquela todo hasta conseguir una Espolyoreela con bazina de maiz; hornéela durante con sur motivo ondulado. 30 avinuros, hasia que esté

de antejación y meterse prepararse con una hora en el horno justo antes de servirlo. Nota: El calzone puede

queradas en el superde queso mozzarella mercado o a granel que se venden empa-Se conservan eo el en establecimientos porciones pequeñas debe carabiarse a diario. cubierros con agua, que Ingoritico vanos dias especializados. Los boccopciai son CONSEND

los ingredientes en la mirad bases de masa, colocando parmesano entre las dos

Marine Pr



y la mantequillà con la barrac. Mercle bien el bienvo, el suevo de manteca



soddle para formar dos circulos de 30 cm. Corte la masse en dos y extrebalala con el

A THE PROPERTY AND A PROPERTY OF THE PARTY O



y ordinelos. Fresione las bardes hand are and thank

61

his alcachofus, la albahaca y los quesos.

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos



Para 4 personas

I cuchuruda de aceite
I priniento verde pequeño
cortado en tiras finas

150 g de champinones lanunados

l colubação mediano en redujas

4 bases para minipitzus

4) taza de salsa napolitana
embestellada

410 e de alcaebolas en

410 g de alcachofas en conserva, escarradas y trocendas

escarado

Laza de mozzarella rallado

champiñones y el calabacio con la salsa napobiana y el pirniento, los el maiz. Expedvorce con hortalizas, las alcachotas coloque encuna las 2. Unite las bases de pizza ablanden, Deje entriar. minutos e hasta que se a fuego medio durante 3 acrete a calentar y rehogue con mantequilla o aceste. 210°C y engrase dos piacas dueso akozarelia railado. in una sarcia, pouga ci I. Precaliente el horno a

3. Disponga las mampizzas en la piaca y hornee durante 15 ó 20 manuros hasta que se funda el queso, y sirvalas.

Nota: También se pueden usar como bases de pizza el pan pita, lavash y libanés.

Rollitos de hojaldre con carne picada

salsa de contrate.

Tiempo de preparacion:
20 minutos
Tiempo de cocitóre
25 minutos
Fara 4 personas



1 SO g de carne picada 1 cebolla pequeña rallada 1 cucharada de salsa burbacoa 2 oucharadas de pan sallado

I lamena de masa de bojaldre

pures poro bando

I. Preculiente el horno a
180°C, cubra una placa con
papel de aluminto y
engráselo con aceite.
2. En un bol, mezelo con las
trantes la carne picada, la
cebolla, la salsa barbacos y
el pan tallado.
3. Corte la lúmina de masa
por la mind a lo lárgo.
Reparta la mezela de curne
picada en dos partes
iguales. Coloque una de las
porciones en el centro de la
porciones en el centro de la

masa y a lo largo. Enrolle la masa y unte los bordes con huevo para que se peguen.

4. Con el lado de la unión hacia abajo, corte los rellos en dos rollitos más pequeños de 12 cm de largo. Colóquelos en la placa del horno y hornee durante 25 minutos hasta que esten dorados y crujientes. Sirvalos con

Nota: Esta receta está indicada para preparar rollitos grandes. Si piensa servidos en una fiesta, puede corrarlos en trozos de 3 cm de largo. Strvalos en una bandeja acompañados con un bol de salsa de tomate. También puede dar un roque distinto usando salsa de guindilla suave.



himpinas regelales (arriba) y rollitos de boadáre con carne picada